Menüempfehlung

Unsere Monatsschmankerl

- Als Menü und einzeln bestellbar -

Vorspeise

Lachsforelle & Fenchel

Filet von der Lachsforelle,
mit Beete gebeizt und geflämmt
vom Rummel aus Pienzenau
feiner Fenchel - Orangensalat
Sauerrahm & Brotcrunch 16,10

Zwischengang

Maronen Suppe




Cremesuppe von der Maroni
hausgemachte schwarze Nüsse & Birne 8,60

Hauptgang

Entenbrust

rosa gebratene Entenbrust
vom Brandstätter aus Traunstein
Calvadosjus
Blaukraut & Herzoginkartoffeln 29,00

Dessert

Bratapfeltiramisu



Klassisches Tiramisu verfeinert
mit gabackenem Apfel, feinen Gewürzen & Marzipan
7,90

im Menü mit 3-Gängen	VS HG DS	~~53,00~~	49,00
im Menü mit 3 Gängen	ZG HG DS	~~45,50~~	42,00
im Menü mit 3 Gängen	VS ZG HG	~~53,70~~	50,00
im Menü mit 4-Gängen		~~61,60~~	57,00

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

Culi`s Tapas

unsere kleinen feinen 💖

Beete-Apfel-Kren

Capaccio von der Beete
Meerrettichcreme & Feldsalat
Apfel Chutney & Walnusscrunch
aus Jana`s Garten

Brat-Forelle vom Rummel aus Pienzenau

Forellenfilet, gebraten & eingelegt
Zitronenvinaigrette
Kartoffel-Gemüse Potpourri

Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

karamellisierte Nüsse & Obstsenf

Beef Tatar Culinaria vom Oberland Weiderind

eingelegte Radieserl & Senfkaviar
Kernölcreme & Röstschalotten

Hähnchen Satéspießerl

Hähnchen in Erdnuss-Satésoße
vom Brandstätter aus Traunstein
Brokkoli in Sesamvinaigrette

Wählt einfach eure Wunschkombination ab 2 Stück frei aus!

2 Tapas - 12,90 I 3 Tapas - 17,90 I 4 Tapas - 22,90 I 5 Tapas - 27,90

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

Vorspeisen…

Für davor oder dazwischen

gebeizter Rehrücken
In Aromen gebeizter Rücken
vom Irschenberger Reh
Apfel-Staudenselleriesalat aus Jana`s Garten
Herbstlicher Salat & Walnusscrunch 18,90

kleine Soulbowl
Hausgemachte Dinkel-Ramen (Japanische Nudelsuppe)
würziger Geflügelfond
geschmorter Truthahn vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold
eingelegtes Ei & Mangold aus Jana`s Garten 14,90

Beef Tatar „Culinaria“ vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold
gebackenes Eigelb & gegrillte Focaccia
eingelegte Radieserl & Senfkaviar
Kernölcreme & Röstschalotten 18,90

Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“
karamellisierte Nüsse & Obstsenf 12,60

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

Hauptgang…

…feines aus unserer Region

Culi`s Falafel

gebackene Erbsenfalafel mit Buchweizen
Ragout vom geschmortem Ofenkürbis
in Zitronenvinaigrette marinierter Babyspinat
17,70

Große Soulbowl

Hausgemachte Dinkel-Ramen (Japanische Nudelsuppe)
würziger Geflügelfond
geschmorter Truthahn
vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold
eingelegtes Ei & Mangold
aus Jana`s Garten 19,90

Vom Fischer Andi aus Pienzenau

Lachsforellenfilet im Pergament (170g)
mit Kräutern im Ofen gegart
Kokos-Limeetenschaum
gebratenes Gemüse & Süßkartoffelstampf 26,90

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

Hauptgang...

...feines aus unserer Region

was Feines vom Federvieh aus Traunstein

gebratene Maishendlbrust, 180g
Parmesancreme
Herbstgemüse & gebratene Kartoffel Nockerl 23,20

Hausgemachte Pasta

Dinkel Tagliatelle
greek white
gebratene Schwammerl & Kräuter
geröstete Sonnenblumenkerne & Parmesan
in Zitronenvinaigrette marinierter Rucola 17,30

wahlweise als Upgrade 😊

- mit 100g Lende von der Dry Aged Oberland Färse
  vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold
- mit 2 Stück 6/8er Black Tiger Garnelen

Aufpreis pro Portion 8,50

Thai-Style Filetspitzen

Rinder Filetspitzen vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold
Erdnuss-Kokos Soße
Gemüse aus Jana`s Garten & Duftreis 26,70
auch vegan möglich 18,90

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

Culi`s Steak &

a guad`s Stückl Fleisch

Steak von der Dry Aged Oberland Färse

mindestens 6 Wochen gereift

vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

Lendensteak	180g - 30,90
	250g - 35,90
	400g - 44,90
Filetsteak	180g - 35,90
	250g - 40,90
	400g - 48,90

wahlweise auch als Surf & Turf

mit 2 Stück 6/8er Black Tiger Garnelen

Aufpreis pro Portion 8,50

<u>Garstufen:</u>

Rare I Med-Rare I Medium I Medium-Well I Welldone

<u>Soßen: (eine inkl.)</u>

Portweinjus I Pfefferrahm I Chimichurri I Kräuterbutter

aus Jana`s Garten

<u>Beilagen: (bis zu 2 inkl.)</u>

gebratenes Gemüse I kleiner Herbst- oder Blattsalat

I Pommes mit Culi-Ketchup & Mayo

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

...Burger

was Handfestes :)

Der Klassiker

100% Rindfleischpad von der Oberland Färse

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße 19,90

gebratener Speck & Hofkas von der „Obermooser BIO-Hofkäserei“

Blattsalat & gepickeltes Gemüse

BBQ Turkey

Pulled Truthahn vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

In würziger homemade Texas-BBQ Soße

Perkmann`s Burger Bun

Apfel, Blaukraut & Blattsalat 18,90

Steak oder Burger? - keine Wahl, keine Qual! 😉

Filet - Steakburger

100g Rinderfilet vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Gurkenrelish, Parmesan, & Rucola 24,90

Burger geht auch Veggie...

Unsa Goasal

gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

karamellisierte Nüsse, Obstsenf & Rucola 18,90

Wählbar zu unseren Burgern gibt`s eine Beilage:

Pommes mit Culi-Ketchup & Mayo **I**

kleiner Herbst- oder Blattsalat

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

Salate

leicht und knackig

Bunter Herbstsalat

Knackiger Blattsalat & Gemüse nach Saison aus Jana`s Garten
in Kräuterdressing mit gerösteten Kernd`l

klein 5,90 / groß 9,90

Blattsalat mit Zitronenvinaigrette

aus Jana`s Garten klein 5,50 / groß 8,70

Pimp mein Salat…

Großer Herbstsalat aus Jana`s Garten mit…

Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“
karamellisierte Nüsse & Obstsenf 19,90

gebratene Maishendlbrust 23,20
vom Brandstätter aus Traunstein

Lachsforellenfilet im Pergament (170g) 26,90
mit Kräutern im Ofen gegart vom Rummel aus Pienzenau

Gebackene Hendlbrust-Streifen 21,20
vom Brandstätter aus Traunstein
In Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren

3 Stück 6/8er Black Tiger Garnelen 23,90

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

Dessert

Das Beste kommt zum Schluss

Dessertvariation

4 Kleine für Naschkatzen und -kater 😻 14,90

Mousse au Chocolat
Crème brûlée
Bayerisch Creme Törtchen
Sorbet oder Eis nach Wahl (bitte unten aussuchen)

Gerne könne die kleinen Süßen auch einzeln bestellt werden

je 4,50

Crème brûlée

Klassisch, mit Rohrohrzucker karamellisiert

7,90

hausgemachtes Eis & Sorbet

Tonkabohne
Schokolade-Salzkaramell

Kokos-Limette
Mango Chili -- wirklich scharf 😉🌶️
Apfel-Marzipan

weitere Sorten auf Nachfrage und Tagesverfügbarkeit

je Nockerl 3,90

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.